

## NOS VIANDES

Le Filet de Bœuf Limousine ..... <i>Façon Rossini, Pomme Anna et Trompettes de la Mort</i>	32,00 €
La Paume de Ris de Veau Français ..... <i>Un Caramel au miel de Brière "Alain Rey", Crèmeux de Cerfeuil, Petits Légumes d'Automne</i>	35,00 €
Le Tartare de Bœuf Aubrac ..... <i>Tradition, au couteau préparé par nos soins à table</i>	25,00 €
La Saucisse de Cochon "Jerôme Boulland" ..... <i>Comme une Potée Bretonne</i>	22,00 €

## NOTRE COIN VÉGÉTARIEN

Le Risotto Minute aux Petits Légumes du Moment ..... <i>Produits de notre région, Huile d'olive Grand Cru</i>	25,00 €
--	---------

### NOS JEUNES CONVIVES

Réservé aux enfants de moins de 12 ans | 12,00 €

Le jambon supérieur "Jerôme BOUILLAND"  
*Pommes Voile d'Or*

ou

Le poisson du jour en filet, meunière,  
*Écrasé de pommes de terre*

...

Le Chou Signature  
*À la Chantilly et Sauce Chocolat*

ou

La Pomme rôtie  
*Caramel au Beurre Salé*

Une cave à cigares est à votre disposition

\* Produits allergènes, consulter l'information disponible à l'accueil du restaurant.

\* Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes bovines.

\* Prix nets, service compris.

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Toute consommation doit être accompagnée d'un ticket de caisse.

## L'ESCAPADE GOURMANDE

La Tomme de Brière, Ferme de Mézerac ..... <i>Chutney de Figue et Poire, Bonbons de Raisin</i>	9,00 €
Le Chou Signature, Profiterole au Chocolat ..... <i>Glace Vanille, Amandes grillées, Chantilly maison</i>	9,00 €
La Poire Belle-Hélène ..... <i>Glace chocolat, Vanille, Poire rôtie, chantilly et Sauce chocolat</i>	9,00 €
Le Baba Savarin ..... <i>Au Rhum de Martinique, arrangé Voile d'Or</i>	9,00 €
L'Omelette Norvégienne ..... <i>Crème glacée Rhum Raisin, flambée au Rhum Vieux</i>	12,00 €
Le Soufflé chaud ..... <i>Au Cointreau</i>	12,00 €
La Pomme façon Voile d'Or, comme une Tarte Tatin ..... <i>Caramel au Beurre salé, Craquant en Osmose</i>	9,00 €
La Poire, en Tarte fine ..... <i>Rotie au Miel, Épices douces et Crème de Brière</i>	9,00 €
La Clémentine ..... <i>Comme un Tiramisu, Mandarine impériale et Sablé breton</i>	9,00 €
Café ou Thé Gourmand ..... <i></i>	9,00 €

## LES GLACES ARTISANALES ANTOLIN

Notre Sélection

*Vanille, Café, Chocolat, Caramel Fleur de sel de Guérande, Fraise, Framboise,  
Coco, Passion, Citron, Rhum Raisin, Pistache*

La Boule ..... <i></i>	3,00 €
Le plus : Chantilly ou Chocolat chaud ..... <i></i>	2,50 €

## BOISSONS CHAUDES

Expresso ..... <i></i>	2,00 €
Décaféiné ..... <i></i>	2,00 €
Double Espresso, Café Crème ..... <i></i>	4,00 €
Cappuccino, Chocolat ..... <i></i>	4,50 €
Thé & Infusions ..... <i></i>	4,50 €
Irish Coffee ..... <i></i>	11,00 €

14, rue de la Plage - 44510 LE POULIGUEN - Tél. 02 40 42 31 68

[www.restaurant-lavoiledor.com](http://www.restaurant-lavoiledor.com) Suivez-nous sur 



LA VOILE D'OR  
RESTAURANT

Depuis 1958

L'AUTOMNE À LA VOILE D'OR  
par Michael Terrien, Chef de Cuisine

2020 . #05

## LE DÉJEUNER VOILE D'OR

SUGGESTION DU JOUR | 16 €

ENTRÉE + PLAT *OU* PLAT + DESSERT | 22,00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT | 26,00 €

L'Assiette de l'Écailler  
*Pêche Bretonne exclusive*

Les 6 huîtres de Mesquer  
*«Maison Retailleau» n°4*

La Saint-Jacques, en Coquille façon grands-mères  
*À la Bretonne, juste gratinée*

L'Œuf Bio de la Turballe, L'Instant d'Automne  
*Butternut, Artichaut, Raisins et Tomme de Brière*

...

Le retour de la Criée  
*(Poisson du jour)*

Le Tartare de Bœuf Aubrac  
*Tradition, au couteau préparé par nos soins à table*

La Saucisse de Cochon "Jerôme Bouillard"  
*Comme une Potée Bretonne*

...

Le Chou Signature, Profiterole au Chocolat  
*Glace Vanille, Amandes grillées, Chantilly maison*

La Poire Belle-Hélène  
*Glace chocolat, Vanille, Poire rôtie, chantilly et Sauce chocolat*

Le Baba Savarin  
*Au Rhum de Martinique, arrangé Voile d'Or*

*Uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés.*

## LE GRAND MENU VOILE D'OR 140 €

POUR 2 PERSONNES, À PARTAGER

Le plateau de fruits de mer «selon arrivage»  
*Fierté de nos Côtes*

...

Le Bar du Croisic au Beurre Blanc Grande Tradition (env. 800gr)  
*Coquillages, Pomme de terre Bleu d'Artois, Mousseline de Légumes oubliés*

...

L'Omelette Norvégienne  
*Crème glacée Rhum Raisin, flambée au Rhum Vieux*

## MENU PRESTIGE TOUT HOMARD 160 €

POUR 2 PERSONNES, À PARTAGER

Le Homard Bleu en Bouillon de Carapaces  
*Coquillages, Passion et Mangue verte, Émulsion Coco-Yuzu*

Le Homard Bleu et Cœur de Ris de Veau en Vol-au-Vent  
*Bisque à la Crème de la Ferme de Mézerac*

Le Homard Bleu à l'Armoricaine  
*Flambé au Whisky Breton, Riz blanc*

...

Le Soufflé chaud  
*Au Cointreau*

## LES SAVEURS D'AUTOMNE 41,00 €

Un bel Automne à la Voile d'Or (*en deux Services*)  
*Signature M. Terrien, Saumon confit puis Foie Gras de Canard*

La Saint-Jacques en Carpaccio  
*Aux agrumes, Huile d'olive Grand Cru, Fleur de sel de Guérande*

La Paume de Ris de Veau Français  
*En Vol-au-Vent, Sauce Ivoire*

...

La Saint-Jacques de nos Côtes  
*En carte blanche, Signature Mickael Terrien*

Le Bar de ligne du Croisic  
*Comme une Choucroute en Bretagne*

Le filet de Bœuf Limousine  
*Façon Rossini, Pomme Anna et Trompettes de la Mort*

...

La Tomme de Brière, Ferme de Mézerac  
*Chutney de Figue et Poire, Bonbons de Raisin*

La Pomme façon Voile d'Or, comme une Tarte Tatin  
*Caramel au Beurre salé, Craquant en Osmose*

La Poire, en Tarte fine  
*Rotie au Miel, Épices douces et Crème de Brière*

La Clémentine,  
*Comme un Tiramisu, Mandarine impériale et Sablé breton*

## LE CAVIAR

Caviar d'Aquitaine «Signature de Neuvic» ..... 30 € (10g) 80 € (30g)  
*Toasts de röstis, pomme de terre, crème fraîche d'Isigny*

## LES FRUITS DE MER (pêche Bretonne exclusive)

Plateau de fruits de mer (selon arrivage) ..... 50,00 €/pers.  
*(Araignée, Tourteau, Langoustines, Huîtres, Palourdes, Bouquets, Bigorneaux et Bulots)*

Les huîtres de Mesquer ..... 12 € les 6 17 € les 9 21 € les 12  
*«Maison Retailleau» n°4 (Les perles du Mès)*

Les bulots de la Baie de Granville ..... 14,00 €

Les bigorneaux cuits au court bouillon ..... 10,00 €

Les belles demoiselles de nos côtes (300g) ..... 25,00 €

Les bouquets de Bretagne ..... 25,00 €

Le tourteau ou l'araignée mayonnaise ..... 20,00 €

## LES ENTRÉES

La Saint-Jacques, en Coquille façon grands-mères ..... 17,00 €  
*À la Bretonne, juste gratinée*

La Saint-Jacques en Carpaccio ..... 18,00 €  
*Aux agrumes, Huile d'olive Grand Cru, Fleur de sel de Guérande*

L'Œuf Bio de la Turballe, L'Instant d'Automne ..... 18,00 €  
*Butternut, Artichaut, Raisins et Tomme de Brière*

La Paume de Ris de Veau Français ..... 20,00 €  
*En Vol-au-Vent, Sauce Ivoire*

Un bel Automne à la Voile d'Or (*en deux Services*) ..... 22,00 €  
*Signature M. Terrien, Saumon confit puis Foie Gras de Canard*

## NOS POISSONS

La Saint-Jacques de nos Côtes ..... 29,00 €  
*En carte blanche, Signature Mickael Terrien*

Le Bar Sauvage du Croisic ..... 32,00 €  
*Comme une Choucroute en Bretagne*

Le Homard Bleu à l'Armoricaine ..... 65,00 €  
*Flambé au Whisky Breton, Riz blanc*

*Pour deux, servis entiers et préparés par nos soins à table*

Le Bar du Croisic au Beurre Blanc Grande Tradition (env. 800gr) ..... 80,00 €  
*Coquillages, Pomme de terre Bleu d'Artois, Mousseline de Légumes oubliés*

Supplément accompagnement ..... 4,00 €  
*Écrasé de pommes de terre, Légumes de saison, Pommes Voile d'Or, Salade verte*